



生や加熱不十分な鶏肉料理による食中毒～カンピロバクター食中毒～ <保健科学担当>

全国的に鶏レバーやささみの刺身、鶏肉のタタキ、加熱不十分な焼き鳥など生、半生の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。鶏肉は十分加熱調理して、おいしく安全に食べましょう！

カンピロバクターとは？

- ・鞭毛をもつグラム陰性らせん菌（右写真）
- ・空気中では長生きできない。（微好気性）
- ・乾燥や熱に弱い。
- ・少量の菌数（100個程度）でも感染する。
- ・ニワトリ、ウシ、ブタ、イヌ、ネコなどの腸管に生息。



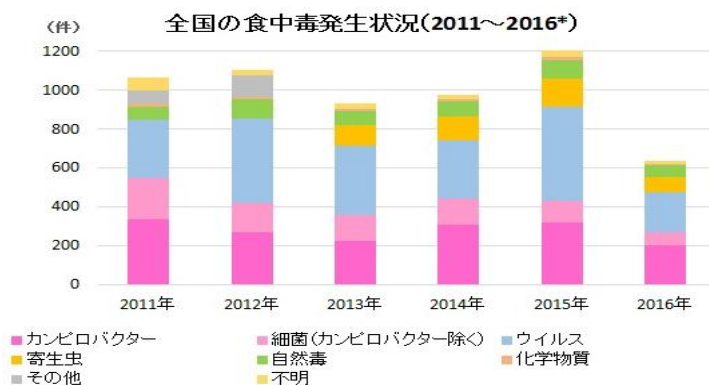
どんな症状がでるの？

食べてから1～7日（平均3日）後に、下痢・腹痛・発熱などの症状が現れます。まれに、ギラン・バレー症候群（手足のマヒや顔面神経マヒ、呼吸困難など）が発症することもあります。小さいお子様や高齢の方は特に注意が必要です。

どのくらい発生？

平成28年度は11月2日までに全国で203件発生しています。これは、食中毒発生件数（639件）の32%を占め、発生件数では最も多い原因となっています。過去5年間でも同様の傾向で、公衆衛生上大きな問題となっています。

徳島県でも毎年カンピロバクター食中毒が発生しています。



新鮮な鶏肉は安全？



鮮度の良い悪いは関係なく、肉に菌が付着していれば食中毒が起きる可能性があります。「新鮮な鶏肉だから生でも安全！」ということは絶対にありません！！

市販鶏肉からカンピロバクターが高率（67.4%）で見つかったと過去の厚生労働化学研究で報告されています。

予防方法

加熱

- ・中心まで十分に加熱しましょう！（中心部を75℃で1分間以上）
※湯引き調理ではカンピロバクターは死滅しません。
中心の色が変わるまで加熱しましょう。

手洗い

- ・肉を扱った手は十分に洗ってから、他の食品を扱きましょう！（そのままの手で盛り付けを行うと二次汚染が起こります。）

器具等は分ける

- ・肉と他の食品は調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！（肉を切った包丁・まな板で野菜を切りサラダなどを作ると二次汚染が起こります。）

消毒・殺菌

- ・肉を扱った調理器具は、使用後よく洗浄し十分殺菌しましょう！